

LA MUSE

Une équipe passionnée

2019
VOL. 2

LA SAISON DES TARTARES
est de retour



La nouvelle génération qui fait son entrée sur le marché du travail et le manque de main-d'œuvre nous poussent, en tant que patrons, à nous dépasser!
Cela veut aussi dire prendre des risques, oser.

Engager des employés sans grande expérience, leur faire confiance.
Fort heureusement, ces jeunes nous enseignent à travailler dans le bonheur et la joie. Les rêves et les blagues, s'ajoutent aux arômes de nos plats savoureux. Les employés font la richesse de notre restaurant. Notre dévouement, notre menu et nos petites attentions sont l'hôte de chacun des membres de notre équipe. Que tu sois végétarien, végétalienne, carnévore, allergique à des aliments, que tu manges biologique, sans gluten ou sans lactose notre équipe va créer un plat juste pour toi!

Bon appétit!



Julie et Daniel en amour depuis 27 ans, dans le restaurant depuis 25 ans et propriétaires de La Muse depuis 8 ans.



Cocktails

7,00

Limonade La Muse framboise

Limonade, vodka framboise et Sugar Plum

Sex on the beach

Tequila Sunrise

Abricot Brandy Sour

Cosmopolitan

Alligator

Vir

Bloody Caesar

Daiquiri aux fraises

Piña Colada

Cocktails

6,00

Sans alcool

Daiquiri aux fraises

Piña Colada

Sangria turquoise

Cantaloupes, fraises, oranges,
orange vanille

Sangria rouge

Vin rouge, jus d'orange,
jus de mandarine vanille



Sangria

Rock 7,25

1/2 pichet 17

Pichet 23

L'amusante turquoise

Vin blanc, fraises et cassis blanc

La sensuelle rose

Vin rose et liqueur de melon

L'authentique rouge

Vin rouge, vermouth et brandy



Vins blancs

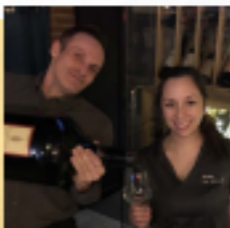
	Bouteille	€ en	g en
● Cuvée Saint-Pierre Mareuil (France)		7	10
● Perlage, Pinot Grigio (Italie)	39	10	13
● Bodega Salentein, Chardonnay (Argentine)	38	10	13
● Tollo Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano (Italie)	35	9	11
● Kim Crawford, Sauvignon blanc (Nouvelle-Zélande)	39	10	13
● Du Toitskloof, Chenin blanc (Afrique du Sud)	37	10	13

Vins rosés

	Bouteille	€ en	g en
● Buis Nages Blanc (France)	35	9	12
● Gallo White Zinfandel (Californie)	7,50	10,50	

Marco et Eleonora

Deux complices, deux amis



Vins rouges

	Reserve	Age	Year
Cuvée Saint-Pierre, Monrepassin (France)		7	10
Tolla, Montepulciano (Italy)	35	9	12
Foggio Anima, L'Alth Piniblu (Italy)	37		
Corte Glara, Volpocello (Italy)	36	9	12
Romagna Nepoli, Sangiovese (Italy)	39		
Dunnigan Hill, Matchbook, Syrah (California)	39		
Robert Mondavi Winery, Pinot noir (California)	39		
Passage, Cabernet Sauvignon (California)	39	10	13
J. Lohr Seven Oaks, Cabernet Sauvignon (California)	44		
Parcel Bodegas, Langa, Gamacha (Spain)	39		
Pago de Circus, Tempranillo/Merlot/Syrah (Spain)	39	10	13
Black and Black, Hidgol Vinho Tinto (Portugal)	34	9	12
Fairtrade, Cabernet Sauvignon/Shiraz (Afrique du Sud)	38		
Polkara, Malbec (Chile)	44		

Entrées

Salade César	8,25
Potage du moment	3,95
Crevettes rhum coco	15,75
8 grosses crevettes et crevettes nordiques, poivrons, rhum et lait de coco	
Petit nachos	10
Bruschetta gratinée aux tomates (2)	9,25
Frites, parmesan rapé et mayo	8



Kellyann et Noémie

100 % sourie
et entraide.

A partager

Bûche fondant à partager	15,50	Baguette de cheddar fort et de confiture d'abricot aux jalapeños	11,95
Pâtes au cèleri, tomates, courgettes et gratin servi avec croûtons et petit pain			
Baguette de bûche pommes caramélisées, miel et noix	11,95	Nachos complet	15,75
		Extra poulet +4	
		Extra saucisses, fromage +3,50	
		Extra guacamole +3	



Tartares

TARTARES AU SAUMON

	Entrée	Repas
Saumon, yogourt et pomme verte <i>Yogourt, mayon. ancho</i>	13	24
Saumon à la Japonaise et fraises <i>Huile de sésame, mayon japonaise et saïfu</i>	13	24
Saumon au cheddar et pomme <i>Mayo fraîche</i>	13	24

Mes tartares sont servis avec
croustons, fibres et collade.
Point chauds sur demande.

TARTARES AU BOEUF

	Entrée	Repas
Boeuf à l'ancienne <i>Mayo, moutarde Dijon et échalotes fines</i>	13	24
Boeuf à l'asiatique <i>Mayo, gingembre, sauce soja et huile de sésame</i>	13	24
Boeuf à l'italienne <i>Sauce de pin, parmesan, tomates, huile d'olive, roquette</i>	13	24

Mélanie, Daniel et Bobby

3 chefs passionnés!

Ils aiment se défier pour
créer de nouvelles recettes.



Saumons

Servi avec riz et collade.
Point chauds disponibles sur demande.

Riz, érabie et canneberges	23,50	Saumon érabie et pacanes	23,50
Fromage de chèvre et sauce aux poivrons grillés	23,50	Saumon sauce fines herbes	23,50

Pizzas

Changez votre salade
pour frites et mayo

4,75

Wigé carré

15,75

Sauce tomate, oignons rouges,
champignons, brocolis, tomates,
poivrons et mozzarella

Carnivore

17,75

Sauce tomate, bacon,
saucisses italiennes, pepperoni,
oignons rouges et poivrons

Classique

15,50

Sauce tomate, pepperoni,
champignons, poivrons et
mozzarella

Pizza au saumon

18,95

Sauce tomate, câpres, oignons
rouges, saumon, saumon fumé
et mozzarella

Poulet thaï

16

Sauce tomate à la thaï, poulet,
oignons rouges, poivrons et
mozzarella

Notre équipe de soir!

Travailler dans une cuisine à air
purifié est tout un défi pour le staff!
Travailler près de vous est tellement
motivant! C'est et c'est nos chefs
et avec nos nos visiteurs se passant
dans la bonne humeur.



Crêpes

Aux fruits de mer,

24

Petites crevettes, crevettes,
crabes, moules, et homard

Servi avec légumes crus, sauce
moutarde et vinaigrette échalote
et balsamique

Au jambon,

16,95

Fondue de fromage, échalote et
câpres séchées

Au poulet,

17

Fondue de fromage,
portobello et bacon

Crêpes

- Aux fruits de mer,** 24
Pâtanaises, crevettes,
crabe, moules et homard
Serviés avec légumes sautés, sauce
moutarde et vinaigrette échalote
et balsamique
- Au jambon,** 16,95
Fromage blanc, échalote et
câpres/olives
- Au poulet,** 17
Fromage de chèvre,
portobello et bacon

Burgers

- Le Drummondvillois** 17,75
Bœuf Angus 8 oz, fromage de chèvre,
bacon, tomate, laitue, mayo au pesto
de tomates, oignons confits et
moutarde Dijon
- Le Haricot Burger** 16
Cajette de haricots noirs épicés,
mayo au pesto de tomates, fromage
caisse, laitue, tomates et oignons confits
- Extra fleur-noire** +2
Ajouter une patate ciselée +2,95
- Burger de porc** 16,50
À l'aveur de côtes levées, cheddar fort,
confiture de bacon, laitue, tomate et
oignons confits
- Le Jack Burger** 18
Bœuf Angus 8 oz, laitue, tomate et
oignons confits, mayo au Jack Daniel,
fromage suisse, bacon et portobello
- Le Classic** 16,50
Bœuf Angus 8 oz, fromage
cheddar, tomate, laitue, mayo,
et oignons confits

Le BŒUF ANGUS que nous servons est
sans antibiotique l'une des meilleures qualités
de bœuf disponibles sur le marché.

Serviés avec frites



Mélanie et Fanny

Elles travaillent ensemble
le midi et elles sont d'une
rapidité incroyable!



Salades

- Salade poulet,** 16,95
mangue et coriandre
Vinaigrette yogourt et aneth
Remplacez poulet par tofu -4,50
- Salade César** 13,95
Extra poulet +2,50
- Salade de canard confit** 18
Pâtanaises caramélisées, fromage
de chèvre et sa vinaigrette échalote
et balsamique
- Salade de crevettes** 17,95
Vinaigrette à la Thai

Enfants

JUSQU'À 12 ANS
Incluant le fromage
(jus, lait) et
oléagineux

Demi-pizza pepperoni
ou traditionnelle 10
avec frites.

Doigts de poulet 10
frites et sauce aigre-douce

Pâtés, 10
portion enfant,
sauce marinara, Alfredo ou rosbif

Grands-parents

15 ans et plus

Demi-pizza servie avec
potage maison 13,50
Classique 13,50
Végé

Demi-portion de pâtes
au poulet sauté 13,50

Flûte de sangria
turquoise
sans alcool *4\$



Ici tout le monde
peut manger!



Option sensible au gluten et cétogène

Toutes nos salades sont sans
gluten (sauf le basilic séché)

Potage du moment 3,95

Pizza végétarienne 17,50

Pizza poulet thaï 18

Saumon, 23,50
Épis, avoine et carottes râpées

Saumon, 23,50
Fromage de chèvre et sauce
aux poivrons rouges grillés

Sauté végétal au tofu 18,95
Légumes, sauce aux anchoises,
sur vermicelles de riz

Menu cétogène Prix du marché

Pâtes



Point chauds disponibles sur demande.

Sauce Alfredo, poulet et légumes sautés

légumes, pineroli et Zucchini

13,50

Sauce fines herbes aux crevettes et crevettes nordiques

13,50

Sauce rosée à la vodka et aux fruits de mer

Petits pois, crevettes,
crevettes nordiques, palourdes,
crabe, moules, et homard

25

Sans garniture

Alfredo, rosée à la vodka
ou fines herbes

13,95

Extra goût +2,75



Janie & Marie-Eve
forment un duo d'enfer!

Capable de prendre de gros
groupes tout en gardant leur
bonne humeur!



Grillades

Filet mignon 7 oz

Boeuf Black Angus, AAA premium
certifié 1855, vieilli minimum de
28 jours, servi avec pomme de
terre fardée style Monte Carlo, sauce
au poivre, légumes sautés et salade
mexicaine

37,95

Steak Louis XIV

Médallions de bœuf, sauce au vin
rouge, servi avec pomme de
terre rouge à l'ail rôti, légumes
sautés et salade mexicaine

29,95

Ajouter une collade César

+2,95

Brochette de poulet

Servi avec pomme de terre
fardée style Monte Carlo, légumes
sautés et salade mexicaine

25

Ajouter une collade César

+2,95